

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah sukun adalah sejenis buah kluwih (*Artocarpus communis*). Sukun juga memiliki nama ilmiah *Artocarpus altilis*. Dalam bahasa Inggris, sukun dikenal dengan nama *bread fruit* atau buah roti. Sukun memiliki nama yang berlainan di daerah Indonesia. Nama untuk sukun diberbagai tempat di Indonesia antara lain: Aceh-sakon; Batak-hatopul; Sunda, Jawa, Betawi, Lampung, Bali-sukun; Minahasa-amu; Madura-sokon; Sumba, Bima, Flores-karara; Makasar-makara; Bugis-baka; Timor-naunu, naun laku; Irian Jaya-kamandi, ur knam. Hal ini menunjukkan bahwa sukun merupakan buah yang tidak asing dalam kehidupan sehari-hari penduduk Indonesia (Angkasa dan Nazaruddin, 1994).

Kegunaan sukun sebagai bahan pangan di Indonesia telah dikenal sejak lama. Namun, sejak jaman penjajahan Belanda sukun lebih populer sebagai bahan pangan alternatif. Selama ini produk olahan sukun sebagai bahan pangan alternatif masih terbatas, yaitu diolah menjadi sukun goreng, keripik sukun, dan nasi sukun. Untuk meningkatkan nilai ekonomi dari buah sukun perlu dilakukan penganekaragaman produk olahan sukun antara lain adalah dodol tape sukun.

Beberapa alasan penggunaan sukun dalam pembuatan dodol tape sukun antara lain: sukun mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 25.67% dan pada musim panen produksi buah sukun melimpah sehingga harganya murah.

Dodol adalah salah satu jenis makanan semi basah tradisional yang cukup populer di Indonesia, yang dibuat dari tepung beras ketan (*glutinous rice flour*), gula pasir (sukrosa), santan, garam dan air. Hasilnya merupakan adonan berbentuk padat yang cukup elastis berwarna coklat muda sampai coklat tua.

Pembuatan dodol tape sukun dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap pembuatan tape sukun kemudian dilanjutkan tahap pembuatan dodol tape sukun. Bahan-bahan pembuatan dodol tape sukun yaitu: tape sukun, tepung beras ketan, gula pasir (sukrosa), santan, antioksidan, garam dan air.

Dodol tape sukun merupakan bahan makanan berlemak. Kerusakan lemak-minyak dalam bahan pangan dapat terjadi selama proses pengolahan dan selama penyimpanan. Kerusakan lemak-minyak ini menyebabkan bahan pangan berlemak mempunyai aroma dan rasa yang tidak enak, sehingga dapat menurunkan mutu dan nilai gizi.

Berdasarkan uraian diatas, permasalahan pada pembuatan dodol tape sukun adalah cepatnya terjadi proses ketengikan (*rancidity*) sehubungan dengan kandungan minyak yang relatif tinggi. Untuk mencegah kerusakan lemak atau bahan pangan berlemak pada dodol tape sukun akibat proses oksidasi dibutuhkan antioksidan. Antioksidan yang digunakan adalah *Butylated Hydroxytoluene* (BHT). Pemilihan antioksidan *Butylated Hydroxytoluene* berdasarkan atas sifat-sifatnya yang menguntungkan yaitu: tidak berbahaya bagi konsumen pada dosis yang diijinkan, merupakan antioksidan yang baik untuk menstabilkan minyak nabati, mempunyai kelarutan dalam minyak sebesar 0.5-1 % pada suhu 77-120°F, tidak menghasilkan aroma yang tidak disukai pada pemasakan.

1.2 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi antioksidan *Butylated Hydroxytoluene* (BHT) terhadap umur simpan dodol tape sukun.